



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# PINOT GRIS GRAND CRU SPIEGEL 2015



## DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,62°**
- Acidité : **2,92 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **24,91 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace Grand Cru

## HISTORIQUE

Le Grand Cru Spiegel comptabilise 18 hectares en tout dont 5 nous appartiennent. Mentionné dès le XVème siècle il est maintenant réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

## SITUATION

De sol sablo-argileux, le Spiegel, orienté à l'est s'étire à mi-coteau sur les deux bords de Guebwiller et de Bergholtz et s'élève à une altitude entre 260 et 315 mètres.

## VINIFICATION

Pressurage en pressoir pneumatique en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

## DEGUSTATION *Commentaire M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2018*

La robe est jaune or clair avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit une dominante d'odeurs racées, les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, le miel, les champignons de Paris et une fine touche fumée. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile de fines notes de caramel, de réglisse, légèrement florales. Le nez traduit une excellente qualité de la matière première. Le profil est typé, dans un registre minéral assez étonnant.

L'attaque en bouche est moyennement ample, moelleuse. Le support alcool est capiteux. On évolue sur un milieu à la vivacité tranchante, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les fruits jaunes, la mirabelle, le coing, le champignon frais, le miel, les fleurs blanches, la réglisse, le caramel et, toujours en filigrane, cette fine touche fumée. On perçoit une grande amertume. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité fine et une amertume persistante. L'équilibre savoureux marqué par l'insolation du millésime fait preuve de beaucoup de finesse et d'élégance. Belle bouteille.

## GASTRONOMIE

J'aime l'associer à une cuisine terrienne. Une quiche au lard et fromage de Roquefort, des bouchées à la Reine forestière, un foie gras de canard poêlé, coing aux 3 poivres, sinon un fromage à pâte molle et croûte lavée...  
Température de service 12°.

